

GOURMET

La vuelta al mundo en diez platos

Galletas en el mejor restaurante del planeta, bocados chinos que tocan el corazón o Huevo de emú batido. Viaje gastronómico en busca de los sabores más auténticos. En los restaurantes más exclusivos

27/10/2017 [Alessia Cisternino](#) Colaborador

La gastronomía ofrece una **perspectiva privilegiada** para conocer un lugar. Visitar un mercado o comer en un restaurante tradicional está en la agenda de los que viajan de verdad. Os proponemos un paseo en **diez paradas** por algunos de los platos más emblemáticos de la cocina internacional. Para saborear en los restaurantes más refinados, dentro y fuera de España.



Huevo de emú batido en su propia cáscara con miel de sugarbags - Attika

La esencia de España



Pollo de corral con pisto agridulce de pimentón y corteza de trigo - Santceloni

[Santceloni](#) es uno de los referentes de la **alta cocina madrileña**. Tras una reforma de nueve meses, este establecimiento con **2 estrellas Michelin**, ha vuelto a abrir sus puertas en el pleno Paseo de la Castellana. Un espacio muy exclusivo, donde la experiencia gastronómica se articula entre la sala, la cocina (que conecta a la sala mediante una pared acristalada), la bodega y el Estudio, un rincón único, con pocas mesas, que ofrece una mirada privilegiada a la cocina del **chef Óscar Velasco**.

De fuertes raíces españolas filtradas por las mallas de la más pura vanguardia tecnoemocional, la cocina de Santceloni brilla en un plato que sabe a tradición: **Pollo de corral con pisto agridulce de pimentón y corteza de trigo**.

Bocados de lujo desde China



Dim sun - Villamanga

Son la **comida más popular en China** y, en este lado del mundo, también vienen pisando fuerte. Son los **Dim sum**, literalmente pequeños bocados que se preparan con mimo y «tocan el corazón».

Pueden ser de masa de arroz, trigo o tapioca, tener un relleno de carne, pescado o verduras, ser dulces o salados y tener varias formas, siendo prácticamente imposible describirlos todos. Eso sí, suelen tomarse con té rojo o verde y nunca para cenar y están presentes en todas las reuniones informales dignas de este nombre. En el restaurante de **cocina china cantonesa Tsé Yang**, ubicado en el [hotel de lujo madrileño Villamagna](#), esta especialidad puede degustarse en el entorno más elegante y refinado.

Unas galletas neoyorkinas



Black and White Cookies - Eleven Madison Park

[Eleven Madison Park](#) es, desde el pasado abril, el número 1 de la mediática **lista '50 Best'**. En otras palabras, tenemos permiso para hablar de él como del mejor restaurante del mundo. Está ubicado en **Madison Avenue**, en el corazón de Manhattan, y ha sido recientemente objeto de un rediseño integral.

El chef **Daniel Humm**, suizo de nacimiento, pero neoyorquino de adopción, ha elegido las **Black and White Cookies** como su plato más representativo de la cocina de la Gran Manzana. Inspirado en las galletas de vainilla y chocolate que se pueden comprar en cualquier repostería de la ciudad, esta receta a base de Cheddar local y manzana es «un homenaje no sólo a la historia de la cocina de Nueva York, sino a los ingredientes que la hacen grande» según afirma el propio Humm.

Las galletas, que abren el menú degustación, se sirven en una cajita blanca de cartón con un cordel blanco y azul. «Adoro esa mirada de los comensales cuando abren la caja y les arrastra o una ola de nostalgia o la excitación de probar algo tan auténtico de Nueva York por primera vez».

VER FOTOS

Calamar con erizo: Japón Mediterráneo



Versión Kabuki - Grupo Kabuki

Este plato, firmado por el **chef Ricardo Sanz**, es una síntesis perfecta de la cocina de fusión japo-mediterránea que se puede saborear en los restaurantes del [grupo Kabuki](#) (diez, la mitad de ellos recomendados o galardonados con 1 estrella por la guía Michelin).

Yemas de erizo, tomate rallado, salsa de soja, aceite de oliva de la variedad arbequina, ralladura de naranja y lima son algunos de los ingredientes de esta «**versión Kabuki**» de una pasta fresca siciliana con pulpa de tomate y erizo, en la que el calamar sustituye la pasta.

Cocina andalusí con regaliz y flores



Almena Mesopotámica - Restaurante Noor

La de **Paco Morales** en su Córdoba natal es probablemente una de las apuestas gastronómicas más atrevidas y valientes del mundo de la alta cocina. En su [restaurante Noor](#), «luz» en árabe, se materializan como por arte de magia los sabores y los aromas de la cocina de Al-Ándalus.

Cada plato de esta temporada es una síntesis entre lo que se comía en las casas más refinadas durante la etapa de los **Reinos de Taifa** y las **técnicas de cocina más vanguardistas**. Una evolución natural de recetas que Morales y su equipo han descifrado con la ayuda de una historiadora. El postre **Almena mesopotámica** de frutos rojos, regaliz y flores de los jardines Madinat-Alzahra es una de las luminosas propuestas de Noor.

Próxima parada: Australia



Huevo de emú batido en su propia cáscara con miel de sugarbags – Attica

Ubicado en **Melbourne**, Australia, [Attica](#) ocupa el número 32 de la [lista '50Best'](#).

Hay que ir hasta allí para probar uno de los platos más

icónicos de la cocina del chef **Ben Shewry** y, de paso, uno de los que, según su equipo, mejor representan los sabores australianos: Huevo de emú batido en su propia cáscara con miel de sugarbags (abejas autóctonas sin aguijón), quandong (un fruto nativo) y helado de chocolate.

Los mejores tortellini de Italia



Tortellini en crema de Parmigiano Reggiano - Osteria Francescana

Están **hechos uno por uno**, a mano, con un velo de pasta al huevo y un sabroso relleno de carne, jamón y mortadela.

Los auténticos Tortellini bien podrían ser obra de un orfebre y son un lujo en sí mismo. Si luego es el equipo del mejor restaurante italiano del mundo quien los prepara, este peculiar invento del **Bel Paese** se convierte en una experiencia TOP. Los **Tortellini en crema de Parmigiano Reggiano** son uno de los platos más icónicos de [Osteria Francescana](#), elegante casa madre del chef Massimo Bottura. Los Tortellini están cocidos en caldo de capón y la crema está hecha con agua y queso parmesano curado 36 meses. Es decir, un Parmigiano maduro, más complejo, sabroso ypreciado.

La India huele a cardamomo



Bhuna Ghanna Gosht – Benares

Situado en la parte más elegante del barrio madrileño de Chamberí, [Benares](#) es el único restaurante de cocina india en España

señalado por la **guía Michelin**. Aquí pueden degustarse especialidades típicas firmadas por el **chef Atul Kochhar** como el Cordero asado con garbanzos **Bhuna Ghanna Gosht** y el **Cordero Mamsam Meriyal**, un guiso de cordero con canela, pimienta y tamarindo o los tradicionales Garbanzos con cebolla y cardamomo.

Perú al cuadrado



Ceviche aji amarillo – Pakta

Probablement e ya no hace falta explicar qué es un **Ceviche**, pues a estas alturas más o menos todos hemos caído rendidos a los

encantos de esta especialidad.

Pescado **crudo**, **limón** y **ají** son algunos de los ingredientes de este plato peruano que debe mucho a las técnicas y la cultura japonesa que empezaron a filtrarse en el país latinoamericano desde finales del siglo XIX.

El Ceviche tal y como lo degustamos ahora es una especialidad típicamente **Nikkei (fusión japo-peruana)**. Por este motivo y porque es uno de los establecimientos liderados por **Albert Adrià**, puede ser una buena idea saborearlo en [Pakta](#), en Barcelona, donde se sirve un **Ceviche de ají amarillo**. Perú por partida doble.

México atípico



Taco de cerdo ibérico y tomatillo verde - [Punto MX](#)

Nada más abrir sus puertas hace ya cinco años, [Punto MX](#) se convirtió en la sensación del mundo de la hostelería madrileña (y, por qué no, española). ¿El secreto de su éxito? Los **sabores mexicanos** auténticos sabiamente combinados con los mejores **productos locales**.

Todo en un entorno sobrio, elegante, pero no formal. En el barrio más exclusivo de Madrid. Un restaurante mexicano atípico, donde las tortillas se hacen a mano y el guacamole se prepara al momento. Entre las especialidades del maravilloso **Robert Ruiz**, chef y alma de Punto MX, este **Taco de cerdo ibérico y tomatillo verde**. Tan lejos, tan cerca.